



# INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS



**Le insaccatrici professionali ABM sono sistemi industriali per insaccare carni e preparati.**

La linea delle insaccatrici ABM si compone di tre modelli sostanzialmente uguali con capacità differenti.

La cura nella realizzazione, eseguita interamente con acciaio inox, la semplicità operativa e la precisione di funzionamento rendono queste macchine ideali per cucine di grandi comunità, industrie alimentari, salumifici, supermercati e ipermercati, laboratori di carni e grandi macellerie.

Tutte le parti mobili sono in acciaio inox compreso il pistone, il coperchio e il boccaglio.

L'uscita dell'impasto è regolabile in velocità, con comando di avviamento e stop da ginocchio.

Le insaccatrici ABM sono macchine da terra dotate di ruote con erogazione del prodotto regolabile e un motore ventilato ad azione immediata.

Coperchio, cilindro e tampone sono asportabili per facilitare le operazioni di pulizia.

Tutte le insaccatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

**ABM professional stuffer machines are industrial systems for filling up meat and preparations into sausage skins.**

The ABM stuffer line, made up of three identical models with different capacities.

Entirely in stainless steel including lid, piston and accessories, easily use is the perfect answer for large community kitchens, food industries, sausage factories, supermarkets and hypermarkets, meat laboratories and large butcher shops.

Closed hydraulic circuit with tank and waterproof electric box.

The product's output is adjustable in speed, with start and stop control by a foldable lever.

The ABM stuffer are floor machines equipped with wheels, delivered with 3 nozzles diameter and automatic decompression.

Lid, cylinder and nozzle are removable becoming very easy to clean.

ABM stuffers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

# PHX 15 / 25 / 40

Insaccatrici / Stuffer

PHX 15



PHX 25



PHX 40

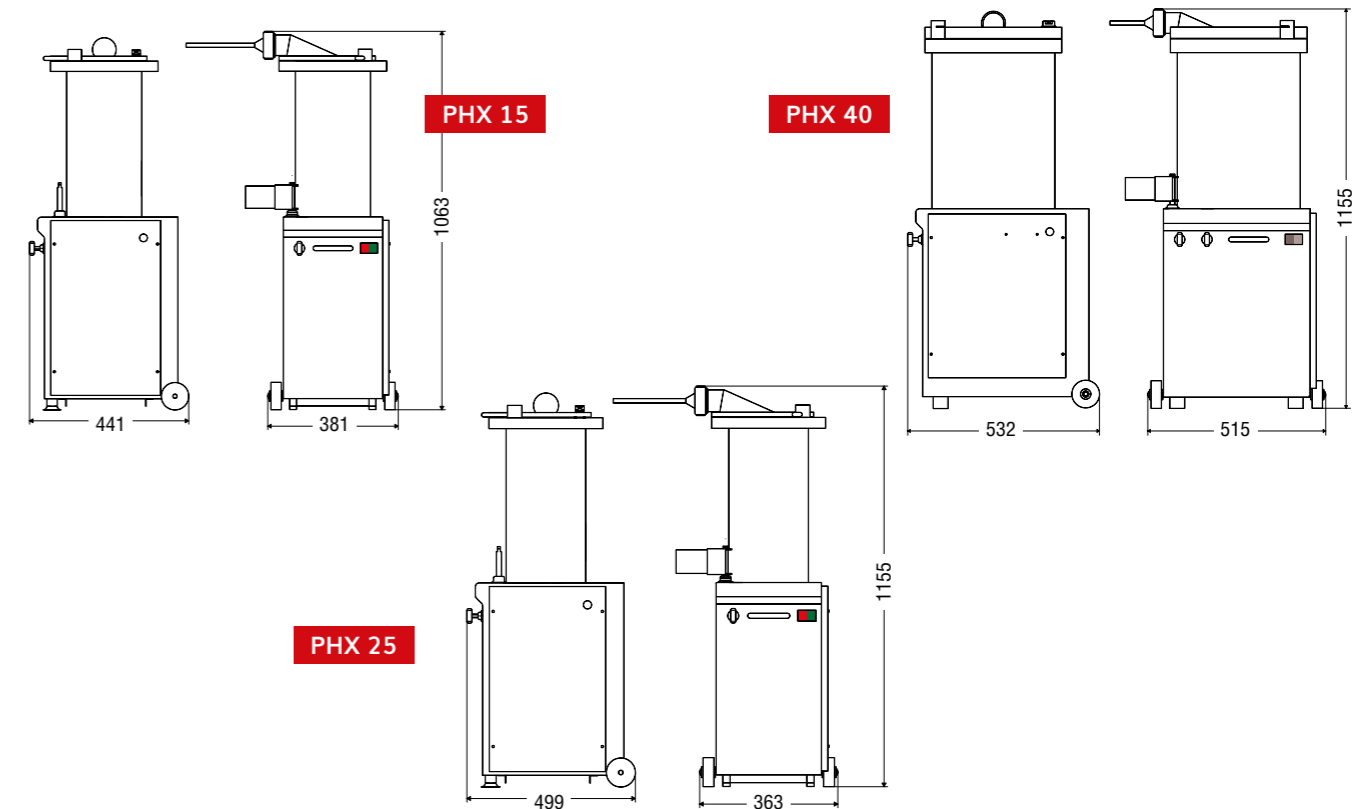


## DOTAZIONI DI SERIE

- Costruite completamente in acciaio inox, compreso il pistone, coperchio e boccaglio
- Regolatore flusso olio
- Erogazione del prodotto regolabile
- Motore ventilato ad azione immediata
- Azionamento per mezzo di una ginocchiera, lasciando quindi libere le mani per l'operazione di riempimento
- Comandi 24 V
- Coperchio, cilindro e tampone sono asportabili per una pulizia facile e completa

## STANDARD EQUIPMENT

- Entirely stainless steel frame including cover, piston and nozzles
- Oil flow register
- Extreme flexibility piston's speed adjustment - feed speed adjustable
- Adjustable product supply
- Powerful ventilated motor, immediate ON
- Fitted with a foldable lever leaving the user's hands free to perform all the necessary filling operation
- 24 V controls
- Cover, cylinder and pistons are removable for an easy and complete cleaning



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		PHX 15	PHX 25	PHX 40
Capacità contenitore	<i>Hopper</i>	15	25	40
Struttura	<i>Frame</i>	INOX	INOX	INOX
Diametro imbuti compresi - 3	<i>Nozzles diam - 3</i>	14 - 20 - 30	14 - 20 - 30	14 - 20 - 30
Comandi altezza ginocchio	<i>Foltable lever</i>	√	√	√
Decompressione automatica	<i>Automatic decompression</i>	√	√	√
Pistone smontabile	<i>Dissassembling pusher</i>	√	√	√
Motore kw	<i>Motor power kw</i>	0,55	0,75	1,5
Comandi bassa tensione	<i>24 Volts control panel</i>	√	√	√
Protezione acqua	<i>Water proof</i>	IP 65	IP 65	IP 65
Peso kg	<i>Weight kg</i>	100	130	210